AROMA®

4.7-LITROS
Electric Wok

Manual de instrucciones y recetario de cocina



www.AromaCo.com

AEW-316

UN WOK POR LA HISTORIA

El wok es un invento creado por la necesidad. En tiempos antiguos, mientras que los reyes, emperadores y jefes militares vivían en la abundancia, la inmensa mayoría de la gente común vivía en la carencia. Incluso artículos básicos como el combustible, los aceites para cocinar, los utensilios e inclusive el agua eran escasos. En esas tierras y condiciones de vida los alimentos se tenía que cocinar con rapidez y eficiencia.

El wok puede parecer más bien una adición reciente a la cocina asiática. Sin embargo, se ha usado durante más de dos mil años. Los primeros woks eran modelos de alfarería que se encontraron en las tumbas de la Dinastía Han. Se han encontrado cacerolas similares en la India y en sureste de Asia. Se cree que ahí hubo una mezcla compartida de culturas y técnicas de cocina entre esas civilizaciones.

La curva semiesférica y la forma del wok proporcionan una superficie de cocción máxima con contacto mínimo al combustible. La distribución uniforme del calor es la característica más distintiva del wok. El wok es uno de los utensilios máximos de la cocina. Se puede usar para hervir, sofreír, freír en aceite abundante, freír al estilo tempura y cocinar al vapor. De cualquier manera, la cocción se lleva a cabo con poca grasa y con una amplia gama de sazonadores y sabores.

Publicada Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com



The Food of China, E.N. Anderson [Yale University Press:New Haven] 1988 (p.184-185)

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas.
3. Para prevenir cortos eléctricos no sumerja el cordón, el enchufe ni la placa de calentamiento en líquidos o en agua.
4. Cuando se maneje este aparato en presencia de niños, ellos deberán estar supervisados por adultos.
5. Desconecte al aparato de la pared cuando no se use y antes de limpiarse. Espere que el aparato se enfríe completamente antes de poner o quitar la olla.
6. No trabaje el aparato si el cordón ha sido dañado, si el aparato funciona mal o tiene algun daño, regrese el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. Nunca conecte el cordón eléctrico sin que la olla interior esté dentro del aparato.
8. No se use fuera de la casa.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una parrilla ni de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. Para limpiar el aparato no utilice fibras para tallar de metal, ya que pudieran desprenderse de la fibra partículas pequeñas que al entrar en contacto con las partes eléctricas del aparato crearían el riesgo de un choque eléctrico. Igualmente, este tipo de fibras metálicas podría dañar el acabado del aparato.
13. Desconecte siempre desde la base de la toma de corriente de la pared. Nunca jale del cordón.
14. Se deberán tomar precauciones extremas al usar o mover el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. El wok deberá conectarse a un circuito eléctrico independiente de donde estén funcionando otros aparatos. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos en funcionamiento, es posible que este aparato no trabaje adecuadamente.
16. Guárdese en un lugar fresco y seco.
17. Para desconectar, mueva el control de temperatura a la posición de apagado (OFF), y después desenchufe el wok de la toma de corriente eléctrica.
18. Coloque el wok eléctrico sobre una superficie plana y resistente al calor y úsese en un lugar bien ventilado.
19. No coloque el wok demasiado cerca de la orilla de la mesa o mostrador, ya que puede caerse.
20. La base de calentamiento y otras partes del wok pueden llegar a calentarse demasiado. Asegúrese de agarrar el aparato de los mangos y de usar guantes para horno, protectores del calor.
21. Revise regularmente los mangos para tener la seguridad de que estén ajustados firmemente al sartén wok.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelguepor el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.



PLOYA POLARIZADA

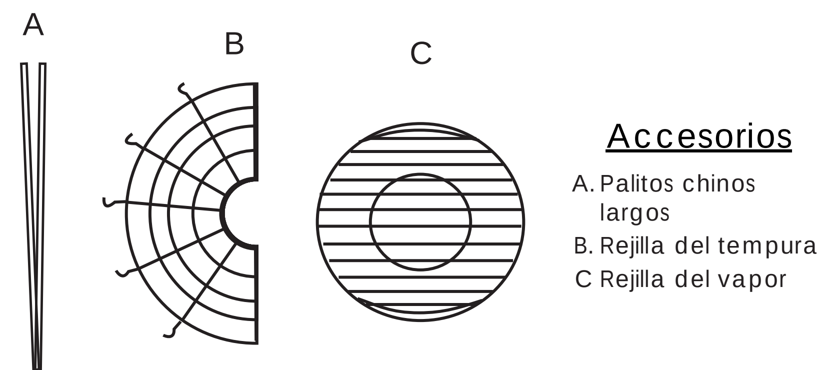
Si este aparato tiene ploya polarizada:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES

1. La salida del vapor
2. Tapadera de vidrio templado
3. Superficie interior antiadherente
4. Mangos fríos al tacto
5. Cuerpo del wok
6. Detector de temperatura de liberación rápida
7. Base desmontable de liberación rápida



Accesorios

A. Palitos chinos largos
B. Rejilla del tempura
C Rejilla del vapor

INSTRUCCIONES DE USO

Lea cuidadosamente las inruciones antes de usar este aparato:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave el wok con agua tibia y jabón. Enjuáguelo y séquelo completamente
5. Coloque el wok sobre un mostrador o mesa nivelados. Mantenga los extremos del wok de 2 a 4 pulgadas lejos de las paredes y de los objetos que se encuentren sobre el mostrador o la mesa.
6. Acondicione la superficie del wok empleando de 1 a 1 ½ cucharadas de aceite para cocinar; límpiela perfectamente con una toalla de papel.

Ø No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.

Ø Nunca sumerja en agua ni el wok, ni el cordón, ni la clavija.

Instrucciones de uso:

1. Conécte el detector de temperatura al cuerpo del wok. Conécte el cordón eléctrico del detector de temperatura en una toma de corriente adecuada. Vea la figura 3A a la proximo pagina para instrucciones sobre como conectar el detector de temperatura.
2. Agregue aceite para cocinar y ajuste la temperatura al grado deseado.
   Ø No tape el wok cuando se esté calentando el aceite para cocinar.
3. Cuando el aceite está a la temperatura deseada, agregue el alimento y comience a cocinar.
4. Ajuste la salida del vapor para liberar o retener el vapor mientras cocina. Vea la figura 2A da la proximo pagina para operar la salida del vapor.
   Ø Tenga precaución cuando opere la salida de vapor con el fin de prevenir quemaduras en las manos y el rostro.
5. Al terminar de cocinar, mueva el control de la temperatura a la posición de apagado (OFF) y saque enseguida los alimentos del wok.
6. Después de terminar de cocinar, inmediatamente desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente de la pared. Deje que el wok se enfríe completamente antes de limpiarlo.

INSTRUCCIONES DE USO

La Salida del Vapor

La salida del vapor le permite controlar los niveles de humedad deseados mientras cocina y cuece al vapor.

Libere el detector de temperatura

Presione el disparador e inserte el detector de temperatura en el wok. Libere presionando el disparador y retirando el detector de temperatura.

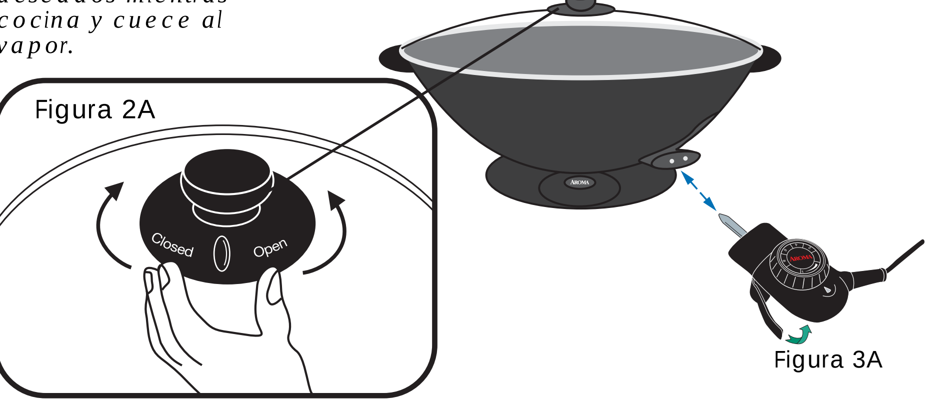


Figura 2A

Figura 3A

¡CUIDADO!:

- El wok se calienta rápidamente. Por lo tanto, primero prepare todos los ingredientes y colóquelos cerca del lugar donde va a cocinar, antes de conectar el wok.
  No utilice utensilios de metal o abrasivos que pudieran dañar la superficie antiadherente.
- Sostenga uno de los mangos del wok con una agarradera o guante para lo caliente cuando vaya a freír una porción grande de alimentos.
- La base del wok se calienta extremadamente. No toque la base del wok mientras esté cocinando o después de haber cocinado.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

Antes de limpiar su wok desconéctelo y permita que se enfríe completamente.

1. Mueva el control de la temperatura a la posición de apagado (OFF) y desconecte el cordón eléctrico inmediatamente después de que termine de cocinar.
2. Para separar la base de la rápido-liberación: Voltee el wok con la parte inferior hacia arriba y presione hacia abajo el botón de liberación volteándolo en sentido contrario de las manecillas del reloj para liberarlo. (Vea la figura 4A de abajo.)
3. Puede lavar la tapadera de vidrio templado, el cuerpo del wok, y el base demontable en el lavaplatos.
4. Recuerde que el detector de temperatura NO se puede poner en el lavaplatos. Use una tela o esponja húmeda y enjuáguelo completamente. Siempre desconéctelo antes de limpiar.
5. Vuelva a colocar la base del wok antes de guardarlo. Voltee el wok y alinee la base del wok con el elemento de calentamiento del wok, presione el botón y gírelo en sentido de las manecillas del reloj para cerrarlo. (Observe la figura 4A de abajo para obtener más instrucciones.)

- No utilice limpiadores abrasivos, ásperos ni productos ni utensilios que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes.
- Nunca sumerja en agua el cordón ni la clavija.
  El control de temperatura NO se puede lavar en el lavaplatos.

Base desmontable

Este diagrama indica cómo se retira la base. Siga las instrucciones al revés para volver a colocar la base y recuerde presionar al botón con mucha fuerza .

1.

2.

Figura 4A

CONSEJOS ÚTILES

SOFREIR

CONSEJO: Cuando cocine al sofreír, la mayoría del tiempo es para la preparación sino que el tiempo actual de cocinar. Entonces, asegúrese que todos los ingredientes estén listos antes de calentarse el wok!

1. Corten los ingredientes en pedazos del mismo tamaño para que sofría uniformemente. De vuelta a la temperatura hasta el máximo pero no añada los ingredientes hasta que el wok se haya calentado completamente.
2. Primero, añada las verduras densas y luego añada la carne. Deje que los pedazos de carne doren antes de removerlos.
3. Finalmente, despeje el centro del wok y empuje la comida hacia arriba de los lados del wok antes de añadir la salsa para que pueda espesar.

Favoritos para sofreír:
Carne, pollo, verdero, puerco, ternera, cebolla, champiñones, tallo de bambú, castaña de agua, calabacín y guisante.

TEMPURA

CONSEJO: Cuando prepare la pasta para tempura, siempre tamice la harina y recuerde usar agua bien frío para prevenir la absorción del aceite.

1. De vuelta al control de temperatura a fuego mediano y añada el aceite después de calentarse el wok. Añada la tempura cuando el aceite se haya calentado. Añada una gota de la pasta al aceite - si crece la pasta inmediatamente, está listo para cocinar tempura!
2. Bañen las verduras o mariscos que están mojado de la pasta en el aceite con una broqueta o un tenedor. Nota que el tiempo de cocinar es más corto para los mariscos (2-3 minutos) que las verduras (4-5 minutos). Cuando la pasta haya dorado un poquito, colóquela la rejilla de tempura para escurrirse.

Favoritos para tempura:
Gambas, vieira, calamares, cubos de pechuga de pollo, cubos de bistec, champiñones, espárragos, berenjena japonesa, judía verde y calabaza.

ESTOFAR (COCER AL FUEGO LENTO)

CONSEJO: No estofe con carne tierna porque la comida resul tará sobrecocinado y sin sabor.

1. De vuelta al control de temperatura a fuego lento y añada el aceite. Añada las verduras o la carne una vez que la superficie esté bien calentada y cam bie la temperatura a fuego alto. Después de dorar la carne, vuelva la tem peratura a fuego lento de nuevo.
2. Agregue el caldo, el vino, el agua u otras salsas hasta que el nivel del agua esté a medio de la comida sin cubrirla completamente. Es impor tante que ningunos de los líquidos evaporan rápidamente y la comida cocina lentamente.

Favoritos para estofar: Carne para asar, asado de costilla, pierna, pata y muslo de pollo, cebolla, hinojo, zanahoria, remolacha, piña y manzana.

COCINAR AL VAPOR

CONSEJO: Siempre use fuego alto para concinar al vapor las verduras así que el vapor es más caliente que el agua hervido. Las verduras cocinarán más rápidamente y absorberán menos agua.

1. Coloque la rejilla del vapor dentro del wok. Corte las verduras en pedazos de tamaño similar para que cocinen uniformemente y pón galas sobre la rejilla del vapor. Agregue una pulgada o dos de agua y hierva a fuego alto.
2. Cubra la tapa, ajuste la salida del vapor y obsérvelas con mucha atención para que la comida no sobrecocine. El tiempo de cocinar suele variar de 10 a 15 minutos y depende del tipo de verdura.

Favoritos para humear: Pescado, espárragos, brócoli, col, zanahoria, coliflor, maíz, berenjena, judía verde, espinaca, calabaza y calabacín.

Carne de Res Frita, con Judías

¾ de libra (aproximadamente 340 g) de bistec de espaldilla, en rebanadas delgadas
2 tazas de judías, sin tallos ni hebras
½ taza de champiñones rebanados
½ taza de zanahorias rebanadas o brotes de bambú
1 cucharada de salsa de soya oscura
1½ cucharaditas de maicena
¼ de cucharadita de azúcar
4 cucharaditas de aceite vegetal
1 cucharadita de aceite ajonjolí (opcional)
½ cucharadita de sal

Ponga a marinar la carne de res rebanada en la mezcla de salsa de soya, maicena, aceite de ajonjolí y azúcar. Apártela. Caliente 2 cucharadas del aceite vegetal en el wok. Sofría todos los vegetales de 2 a 3 minutos. Espolvoree la ½ cucharadita de sal, mientras se estén friendo. Sáquelos y póngalos en un tazón aparte. Caliente el resto del aceite en el wok. Agregue la carne de res marinada y revuelva constantemente durante 3 ó 4 minutos o hasta que esté casi cocida. Regrese los vegetales fritos al wok y mezcle perfectamente. Rinde para 4 porciones.

Pollo Mandarín

1½ libras (aproximadamente 683 g) de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en cubos de ¾" (aproximadamente 2 cm)
1 clara de huevo batida ligeramente
¾ de cucharadita de sal
½ cucharadita de maicena
3 cebollas verdes, cortadas en piezas de ½"
1½ cucharadas de salsa hoisin
¾ de cucharada de salsa de soya oscura
2 tazas de aceite vegetal
Una pizca de pimienta blanca

Sazone los cubos de pollo con la clara de huevo, la sal, la maicena y la pimienta blanca. Cubra y refrigere de 10 a 15 minutos. Caliente el aceite en el wok. Sofría los cubos de pollo durante 2 ó 3 minutos o hasta que la carne se ponga blanca, separando todas las piezas al revolver. Escurra bien el pollo y apártelo. Deje 2 cucharadas de aceite en el wok y vacíe el resto. Vuelva a calentar el wok y agregue la cebolla verde, la salsa hoisin y luego el pollo. Revuelva bien y después agregue la salsa soya. Rinde para 4 porciones.

Carne de Puerco Frita, con Ejotes Verdes

½ libra (aproximadamente 225 g) de carne de puerco sin grasa, cortada en tiras delgadas
1 taza de ejotes verdes
2 setas chinas secas, remojadas previamente y rebanadas
½ taza de brotes de bambú, rebanados en tiras largas
1 tallo de apio, en rebanadas delgadas
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de aceite vegetal
¼ de cucharadita de azúcar
1 cucharadita de vino de arroz
1½ cucharaditas de salsa de soya
1 diente de ajo aplastado
½ cebolla verde picada
¾ de taza de caldo de pollo o de agua

Para espesar:
2 cucharaditas de maicena
1 cucharadita de jerez
1 cucharada de agua
1 cucharada de salsa de ostión

Hierva los ejotes verdes durante aproximadamente 2 minutos y córtelos en pedazos de 1 pulgada de largo. Apártelos. Sofría el ajo en 2 cucharaditas de aceite caliente, con un poco de sal. Agregue las tiras de la carne de puerco, revolviendo rápidamente, hasta que la carne se ponga blanca. Sáquela y póngala aparte. Caliente el resto del aceite. Agregue las cebollas verdes, las setas, los brotes de bambú, el apio y los ejotes hervidos; fría revolviendo durante 2 minutos y luego agregue la salsa de soya. Agregue la carne de puerco cocida y el caldo de pollo y espere a que empiece a hervir. Baje el calor, tape el wok y cocine durante 1 minuto. Agregue los ingredientes para espesar y revuelva. Mezcle perfectamente. Rinde para 4 porciones.

Espárragos en Salsa de Carne de Cangrejo

2 libras (aproximadamente 900 g) de espárragos frescos
3 onzas (aproximadamente 90 g) de carne de cangrejo, fresca, congelada o de lata
3 cucharadas de aceite de cacahuate
1 cucharadita de sal
1 taza y 2 cucharadas de caldo de pollo
2 claras de huevo batidas
2 cucharadas de maicena, para espesar

Desmenuce la carne de cangrejo. (Si usa carne de cangrejo enlatada, escúrrala bien). Quite la parte blanca de los espárragos y pele la piel dura. Córtelos en diagonal en pedazos de 2" de largo, enjuáguelos bien y escúrralos. Caliente el wok con 2 cucharadas del aceite. Sofría los espárragos. Agregue sal y 2 cucharadas de caldo de pollo. Cocínelos de 3 a 4 minutos o hasta que estén suaves. Sáquelos y apártelos. Caliente 1 cucharada del aceite. Agregue la carne de cangrejo desmenuzada y sofría durante 30 segundos. Agregue los espárragos, junto con 1 taza del caldo de pollo y la maicena. Sofría durante 30 segundos más. Bata de nuevo las claras de huevo y vacíelas sobre la carne de cangrejo y los espárragos. Revuelva y caliente perfectamente. Rinde para 4 porciones.

RECETAS AUTÉNTICAS

Camarones Arco Iris

4 onzas (aproximadamente 120 g) de camarones pelados, tamaño mediano
1 taza de chícharos
½ taza de zanahorias en cuadros
¼ de taza de brotes de bambú en cubos
1 cebolla verde, cortada en trozos de 1"
1 clara de huevo, batida ligeramente
2 cucharaditas de maicena, divididas
1 cucharadita de jerez
½ cucharadita de sal
2 rebanadas frescas de rizoma de jengibre
4 cucharadas de aceite

Para espesar:
2 cucharaditas de maicena
1 cucharadita de jerez
1 cucharada de agua
1 cucharada de salsa de ostión

Con un cuchillo, desvene los camarones y ábralos en forma de mariposa. Combine los camarones con la clara de huevo, 1 cucharadita de maicena, la sal y el jerez y refrigérelos de 10 a 15 minutos. Caliente 1 cucharadita de aceite y sofría los chícharos, zanahorias y brotes de bambú, espolvoreados con sal, durante 1 minuto. Sáquelos del wok y déjelos aparte. Caliente el aceite restante y agregue las piezas de cebolla verde y el jengibre. Agregue los camarones y revuélvalos hasta que se vuelvan color de rosa. Agregue los vegetales y los ingredientes para espesar. Revuelva bien y sirva. Rinde para 4 porciones.

Arroz Frito con Pollo

1 pechuga de pollo deshuesada, sin piel, cortada en cubos pequeños
1 taza de vegetales cocidos (chícharos, zanahorias, col picada)
3 huevos, ligeramente batidos
3 tazas de arroz de grano largo, cocido y frío
1 cucharada de aceite vegetal
½ taza de perejil chino
¼ de taza de cebolla verde, en rebanadas delgadas
1 ó 2 cucharadas de salsa de soya oscura
1 cucharadita de sal
Una pizca de pimienta blanca

Ponga a marinar el pollo cortado en cubitos con, la maicena, la salsa de soya y el azúcar en un tazón. Refrigere durante aproximadamente 30 minutos. Caliente el wok con 2 cucharadas de aceite. Agregue el pollo y sofríalo hasta que se ponga blanco. Sáquelo y apártelo. Caliente el wok con 1 cucharada de aceite; incline el wok para cubrir los lados. Sofría los huevos hasta que espesen. Caliente el resto del aceite en el wok. Agregue el arroz y 1 cucharada de agua. Tápelo y dórelo a calor bajo durante 1 minuto. Fría revolviéndolo durante 1 minuto más. Agregue los huevos, el pollo, los vegetales, la cebolla verde y la pimienta blanca. Revuelva durante un minuto y sirva. Rinde para 4 porciones.

Ensalada de Pollo Wok

2 pechugas de pollo, deshuesadas
1 cabeza de lechuga iceberg, desmenuzada
½ taza de salsa de soya para sazonar
1 diente de ajo, rallado
1 pieza pequeña de jengibre, molido
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de Sazonador Lawry's
½ taza de perejil chino
¼ taza de cebolla verde, en rebanadas delgadas
2 cucharadas de semillas de ajonjolí
Aceite de ajonjolí
Aceite abundante para freír
Sal de apio al gusto

En un tazón, ponga a marinar el pollo con la salsa de soya, el ajo, el azúcar y ¼ de cucharadita de Sazonador Lawry's. Refrigere durante aproximadamente una hora. Fría en abundante aceite caliente el pollo, hasta que quede bien dorado. Escúrralo y déjelo enfriar. Deshebre el pollo. Sazone al gusto con la sal de apio y más Sazonador Lawry's. Colóquelo en un tazón grande. Mézclelo bien con la cebolla verde, el perejil chino y la lechuga. Rocíelo con las semillas de ajonjolí y un poco de aceite de ajonjolí. Refrigérelo y sírvalo frío. Rinde para 4 porciones.

Pollo Catay

8 muslos de pollo pequeños
2 cebollas verdes
4 rebanadas frescas de rizoma de jengibre
1 cucharada de jerez
¼ de taza de salsa de soya oscura
1 cucharada de azúcar
3 cucharadas de aceite vegetal
Perejil chino para adornar

Lave los muslos de pollo. Séquelos con una toalla de papel absorbente. Corte la cebolla verde en 3 (tres) piezas. Caliente el wok con el aceite vegetal. Sofría las rebanadas de rizoma de jengibre y la cebolla verde. Agregue los muslos, el jerez, la salsa de soya, el azúcar y ½ taza de agua. Con calor mediano, deje hervir lentamente los muslos, hasta que se haya evaporado la mayor parte del jugo. Voltéelos ocasionalmente. Sáquelos y colóquelos en un platón. Adorne con el perejil chino y sirva. Rinde para 4 porciones.

Verduras estacionales al sofreír

1 cucharada de aceite
1 cucharada de ajo picado
2 cucharaditas de jengibre picado
6 champiñones “shitake” (los tallos deshechos, las capuchones cortadas en rebanadas)
4 champiñones “bottom” cortados en rebanadas
1/2 taza de maíz
1 calabacín cortado en rebanadas
1/2 pimiento verde cortado en rebanadas
1/2 cucharadita de maicena se disolvido en 1 cucharadita de agua
1 cebolla pequeña cortado en cubos
1 cebolleta cortada en rebanadas

Salsa:
1/3 taza de caldo de pollo
2 cucharadas de salsa de soya
1 cucharada de salsa de sabor ostra
1 cucharadita de azúcar

Calienta el wok a fuego alto por 2 minutos. Añádansen el aceite, el ajo, y el jengibre; cocínelo, removiéndolos por más o menos 30 segundos hasta que sea fragante. Añada el resto de los ingredientes sino que la maicena; cúbralo y cocínelo por 4 minutos. Añada la maicena y cocinela mientras removiendo hasta que la salsa hierva y espese. Rinde 4 porciones.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com